



SAJIAN EKSOTIK JERANTUT

■ Gulai asam rom, sambal hitam dan tempoyak ikan patin juadah tempatan tersohor dari Ulu Tembeling

SESI demonstrasi hidangan jurumasak dibawa khas dari Jerantut.



Nurul Husna Mahmud
nurul_husna@hmetro.com.my

Siapa sangka biji getah yang menjadi mainan anak kecil di kampung satu ketika dulu boleh dijadikan ramuan penting dalam masakan eksotik Jerantut, Pahang iaitu gulai asam rom.

Disebabkan rasanya yang unik itu, juadah diperkenalkan dalam Pesta Masakan Tradisional Pahang berlangsung di Muzium Warisan Melayu Universiti Putra Malaysia (UPM) Serdang baru-baru ini berjaya menggamit hampir 600 pengunjung.

Pengarah Muzium Warisan Melayu Dr Muhammad Pauzi Abd

Latif menyifatkan suasana pesta berlangsung penuh meriah tidak ubah seperti keramaian kampung, di mana selain peserta menikmati sajian, mereka boleh berhibur dengan acara kebudayaan serta produk pelancongan menarik di negeri itu.

Tambah Dr Muhammad Pauzi, acara itu direalisasikan menerusi kerjasama dengan Perbadanan Pelancongan Negeri Pahang, Persatuan Jerantut Klang Valley (JKV), Parlimen Jerantut serta pelajar kursus Strategi Perhubungan Awam Fakulti Bahasa Moden dan Komunikasi UPM.

“Muzium Warisan Melayu UPM mendapat

kerjasama cukup baik terutama daripada Ahli Parlimen Jerantut Datuk Ahmad Nazlan Idris yang sanggup bersusah payah membantu dalam penyediaan bahan masakan iaitu ikan sungai liar seperti baung, gohok, patin buah dan jelawat.

“Ikan eksotik ini disifatkan sangat mahal iaitu boleh mencecah RM300 hingga RM400 sekilogram dalam pasaran kerana ia sukar ditemui pada hari ini.

“Selain itu-pihak kami juga mendapat bantuan persatuan JKV dipengerusikan Datuk Rozilan Salleh dalam membawa orang tempatan iaitu tiga jurumasak dari



IKAN dipamerkan untuk orang awam melihat secara dekat.

"Meskipun hidangan itu ialah hidangan kampung dan eksotik, penerimaan orang ramai terutama mereka yang tidak pernah merasa hidangan itu cukup teruja dan berpuas hati dengan pengalaman itu

Datuk Rozilan Salleh

14-01-2018

rencana

37

METROAHAD

kawasan Jerantut dan Sungai Tembeling untuk menyediakan semua hidangan berkenaan.

"Dalam pesta ini pihak muzium mengetengahkan dua lagi hidangan lain iaitu sambal hitam dan gulai tempoyak ikan patin untuk disajikan pada orang ramai.

"Dalam majlis ini juga sesi demonstrasi masakan itu diadakan untuk pengunjung mempelajari kaedah penyediaan hidangan tradisional berkenaan.

"Meskipun hidangan itu ialah hidangan kampung dan eksotik, penerimaan orang ramai terutama mereka yang tidak pernah merasa hidangan itu cukup teruja dan berpuas hati dengan pengalaman itu," katanya.

Pengunjung julung kali Pesta Masakan Tradisional Pahang itu bertujuan berkongsi dan mendedahkan mengenai wujudnya masakan tradisi yang mewakili masyarakat dalam satu daerah kepada umum.

"Orang awam mengetahui

adanya masakan Melayu menggunakan ramuan tertentu tetapi tidak pernah digunakan dalam masakan kampung yang biasa. Pesta ini secara tidak langsung memberi peluang kepada orang ramai mengetahui mengenai penduduk Jerantut mahupun Ulu Tembeling.

"Pada sudut lain, pengetahuan mendalam mengenai ikan sungai iaitu membezakan ikan diternak dalam sangkar dengan yang hidup liar di Sungai Pahang. Tidak ramai tahu perbezaan pada ikan di hulu Sungai Pahang iaitu membabitkan Ulu Tembeling serta di kawasan hilir sungai seperti Temerloh mahupun Pekan," katanya.

Antara pengisian lain ialah pameran dan promosi produk pelancongan oleh Perbadanan Pelancongan Negeri Pahang, jualan masakan, hasil seni, pemeriksaan kesihatan percuma dan jualan produk kesihatan.



HIDANGAN tradisional popular Jerantut.



KAKITANGAN perbadanan membuat promosi produk pelancongan.